

# Cap Corse

Quantité : Pour 12 tartelettes - Moule spécifique : Cercles perforés De Buyer® 65 mm de diamètre

## PÂTE SUCRÉE

Beurre	100 g
Sel	1.66 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	50 g
Sucre glace	50 g
Œufs	42 g
Farine T55	200 g

Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Etaler la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Détailler et foncer dans les moules à tartelettes unis de 65 mm de diamètre.

## CROUSTILLANT NOISETTE (15 G)

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	120 g
Crousticrep PatisFrance	30 g
Pâte sucrée cuite émietée	24 g
Noisettes IGP Piémont Blanchies PatisFrance concassées et torréfiées	24 g

Détendre le praliné et ajouter les autres ingrédients. Tasser dans les fonds de tartelettes.

## CAKE À LA MANDARINE

Mandarines de Corse	2 pc (+/- 100 g)
Sucre	100 g
Œufs	125 g
Amande Poudre PatisFrance	100 g
Volcano PatisFrance	3 g

Blanchir les mandarines dans une casserole d'eau pendant +/- 25 minutes. Les couper et les mixer une première fois. Retirer les pépins avec un tamis, puis mixer

une seconde fois pour obtenir la pulpe. Lorsqu'elles sont refroidies, ajouter les autres ingrédients. Couler dans un cadre 40 x 30 cm sur Silpat®. Cuire à 165°C pendant +/- 12 minutes. Laisser refroidir puis découper des anneaux de 60 mm avec un centre de 30 mm. Réserver.

## CRÉMEUX CHOCOLAT LAIT-ORANGE

Lait	125 g
Zestes d'orange	¼ pc
Zestes de Mandarine	1 pc
Patiscrem PatisFrance	125 g
Sucre	25 g
Jaunes d'œufs	50 g
Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	222 g
Belcolade Beurre de Cacao	15 g

Infuser le lait et les zestes pendant +/- 20 minutes. Passer les zestes et repeser le lait à 125 g. Ajouter la crème, le sucre et les jaunes d'œufs puis cuire à 85°C. Chinoiser sur la couverture et le beurre de cacao, puis mixer. Réserver au froid positif.

## CHANTILLY NOISETTE

Patiscrem PatisFrance (1)	50 g
Lait	25 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	85 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	50 g
Masse gélatine	21 g
Patiscrem PatisFrance (2)	300 g

Chauffer le lait et la crème (1) à 45°C. Ajouter le Praliné et mixer. Ajouter le chocolat fondu et la masse gélatine fondue, puis remixer. Incorporer la crème froide et mixer de nouveau. Conserver pendant 10 heures au froid positif.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Cuire les fonds de tartelettes à 155°C pendant +/- 16 minutes.
- Après refroidissement, dresser le croustillant noisette.
- Déposer l'anneau de cake à la mandarine.
- Dresser dans le centre et sur le biscuit le crémeux chocolat orange (25 g) chocolat-orange.
- Laisser cristalliser pendant 1 heure à 4°C.
- Monter la chantilly noisette et dresser en forme de fleur.
- Décorer d'un chou garni de crémeux chocolat-orange et saupoudrer d'un mélange «Vanille Poudre Epuisée-Sucre à Neige».

« Plus au Sud, Savona en Ligurie. Depuis le port de Vada Sabatia, nous scrutons et imaginons à des lieues de là, la belle Île de Beauté. Cap Corse est une tartelette texturée mi-mandarine, mi-noisette. Un dressage « sculpté » façon Emilio Scaravino lui donne toute sa délicatesse. »





